

È Como la regina del pesce esportato

Pubblicato: Lunedì 10 Agosto 2015



Secondo una ricerca relativa al mercato ittico della Lombardia, condotta dalla **Camera di Commercio di Milano**, il pesce sulle tavole lombarde arriva soprattutto dalla **Spagna**, per un import di circa 56 milioni di euro in tre mesi. Crescono anche l'Indonesia, i Paesi Bassi, Thailandia, Ecuador e Danimarca.

La nostra regione però è anche uno dei grandi **esportatori**. Dalla Lombardia infatti parte oltre un terzo dell'export italiano (35,8%) per un valore che nei primi tre mesi del 2015 raggiunge quasi i **33 milioni di euro**, +8,4% rispetto allo stesso periodo del 2014. Il pesce lavorato e conservato parte soprattutto da **Como (84,7% del totale regionale)**. Seguono Brescia (5,2%), **Milano** (2,2%) e **Lodi** (1,6%). Nel 2015 i principali Paesi di destinazione sono **Germania e Grecia** (11,2% del totale verso il mondo), seguiti da Austria (+13%), Svizzera e Arabia Saudita. E sono oltre 1.400 le imprese ittiche, tra produzione e commercio di pesce fresco e conservato, attive in Lombardia nel 2015, una su venti in Italia, +3,5% in un anno. Sono soprattutto commercianti all'ingrosso (779, +8,5%) o al dettaglio ambulante (246) di pesce. Il maggior numero di attività sono a Milano, Brescia, Varese e Bergamo. Emerge da un'elaborazione Camera di commercio di Milano su dati Istat e registro imprese al I trim. 2015 e 2014.

Pesce conservato: l'Italia in tre mesi importa per quasi un **miliardo di euro**. Quasi dieci volte di più di quanto esporta. Ma sia l'import che l'export sono in aumento: rispettivamente +13,3% e +9,5%. E nel settore ittico, che tra produzione e commercio conta oltre 29 mila imprese (+1,9%), prima Napoli con 2.170 attività (+4% in un anno) seguita da Rovigo con 2.119 (+1,5%). Vengono poi **Ferrara, Roma e Venezia**.

«La pescheria di fiducia è un valore aggiunto per il consumatore – sottolinea **Angelo Valentini**, consigliere **Assofood** (Confcommercio Milano) referente per l'ittico – per la garanzia su qualità e freschezza ed i consigli sui modi migliori per consumare i prodotti ittici. Continua ad essere interessante la domanda per il pesce da mangiarsi crudo. Preoccupa, in generale, il calo dei volumi di pescato nazionale, ma anche i quantitativi di pescato di qualità dall'estero (branzini, orate, dentici, scorfani...) sono in diminuzione. E ciò finisce inevitabilmente per avere ripercussione sui prezzi».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it